

## ◇食卓のいやしを演出する「テーブルコーディネート教室」

### 〔目 的〕

近年多忙な日常生活の中で繰り返される食事は、簡易化、外食・中食の増加傾向にあり、家庭で家族揃っての共食が減少しがちです。また、食材の旬や食べ物が作られる過程も見えにくい等、さまざまな社会的課題があります。そのような環境下で、食べ物としっかり向き合い五感を刺激した楽しい心温まる食事をするゆとりができれば、家族の絆は強まり、接客も楽しめます。特別の日に食卓上での一工夫で、テーマ性のある食空間の演出ができれば心豊かな食生活が実現されます。家族の心の健康や食生活の向上に役立てていただけるように本講座を開いています。

### 〔内 容〕

本学食物栄養学科と他学科の学生へのオープン科目である「テーブルコーディネート論」と「食空間プロデュース論」の非常勤講師であるフードアートの中野久美子氏（本学食物学科卒業生）をお招きして、家庭での食卓の癒しを演出する教室を年2回開催し、「日本の行事と食文化の食卓演出」をテーマとして下記に示す内容で実施した。

### 夏のテーブルコーディネート（七夕・夏色と和紙）

モスグリーンのテーブルクロスに墨塗りの木箱、木版、白と淡水色のガラス食器を使用して涼しさを演出した。また、和紙を使つての箸置き、コーダー、食器カバー作りや、和紙短冊に水絵具で夏の風物を各自が描いて七夕の風情を演出し、夏の食材である賀茂ナス、青茄子を飾り、若鮎、蓮饅頭、オリーブ油で食べる大福、グリーンティー、日本酒などで接客の仕方を学んだ。

### 〔感 想〕

どれも夏らしい涼しげな演出で、お菓子とお茶などを美味しくいただきながら楽しいひと時を過ごすことができました。家にあるものでオシャレなおもてなしができそうです、いろいろと試してみたいくなりました。中野先生のお話を聞くのが楽しみです。日常の食卓に変化を持たせ、季節を楽しむことができ、新しい発見のあるこの講座を楽しみにしています。



冬のテーブルコーディネート（新野菜、和紙、バレンタインディ・早春のおもてなし・和と洋の演出）

新春の心温まるもてなしとして、橙（体を温めるカロテン色に野菜のイラスト）と若草色の2つのテーブルクロスに、新春を表現する和紙3枚重ねのコースター、桜柄のナプキン、黄金色のプレートやバレンタインをイメージしたハート型のガラス食器などを使用し、和の新野菜として、わさび菜、菜の花、空芯菜新芽、黒蕪、洋の新野菜としてフロレンスフェンネル、リストランテ、カーボロネーロ、セロリアック、ブンダレッラ、3色ニンジン、オクラの新芽やエディブルフラワーなどをガラスの器に飾り、和の食文化を洋で表現した演出法を紹介した。

パワーポイントを使用し、「食空間とデザインの演出」のテーマで、食の美味しさ、QOLやホスピタリティ、テーマ性、生活スタイルなどの重要性を口述し、さまざまなテーブルコーディネート例を紹介した。

テーブルを飾った野菜、五穀・野菜クラッカー、野菜チョコレート、茹で春雨、揚げパスタ、蕎麦ガレットなどに、キャビア、サワークリームや市販の調味ソースを使用し、飲み物としてスーパーブラックショコラ（チョコレート味と香りの紅茶）、黒豆茶と発泡酒で寒い季節に身も心も温まる宴を楽しみ、お酒をいただいたグラスはお持ち帰りしていただいた。



#### [感想]

- ・ 素敵な施設で楽しくてゆったりとした時間を過ごすことができ、とても新鮮な講座でした。日常生活の中に取り入れ、少しでも「うるおい」があればと思います。
- ・ たくさんの新野菜を紹介していただき、初めて見たものを味わうことができ、知識が増えました。食べる食品で季節感の出し方や色の組み合わせなど素敵な演出を学ぶことができ、とても満足しています。日常から離れた幸せな時間を過ごすことができました。
- ・ 毎回、中野先生にお会いできることを楽しみにしています。優雅な気分で美味しいティータイムを過ごすことができありがとうございました。
- ・ 和紙や野菜で美しい季節感を出すことなどを学び、とても感動しました。初めての食品に出会えた喜びをこれからの生活に取り入れていきたいです。

（木戸詔子）